Magiczne tiramisu

Prosta i szybka, a mimo to bardzo wykwintna wersja pysznego włoskiego deseru. Kto go spróbuje, nie będzie się zastanawiał, dlaczego nadano mu taką nazwę (Tira mi su znaczy po włosku Postaw mnie na nogi).

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

4 łyżeczki kawy instant w granulkach,
100 ml wrzątku,
4 łyżki grappy lub likieru tia maria, wina marsala albo sherry,
100 g podłużnych biszkoptów,
2 łyżki drobnego cukru,
8 łyżek jogurtu naturalnego,
500 g sera mascarpone,
60–70 g gorzkiej czekolady startej lub pokruszonego batonika czekoladowego.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać kawę z alkoholem.
Rozpuścić kawę we wrzątku. Dodać 100 ml zimnej wody i grappę lub likier tia maria, bądź też wino marsala lub sherry.

2. Ułożyć warstwę biszkoptową
Ułożyć 2 warstwy paluszków biszkoptowych w kwadratowej formie o boku 20 cm. Nasączyć równomiernie kawą z alkoholem.

3. Przygotować warstwę serową
Utrzeć ser mascarpone z cukrem i jogurtem. Posmarować tą masą warstwę biszkoptową. Ubić grzbietem łyżki. Posypać tartą czekoladą, rozprowadzić i przycisnąć grzbietem łyżki. Wstawić na 10 minut do zamrażalnika.

Możesz też użyć:
Zamiast sera mascarpone – chudego sera kremowego.
Likier lub wino zastąpić sokiem pomarańczowym.

NASZE PORADY:

Aby przyrządzić 4 osobne porcje tiramisu, należy użyć połowy składników i ułożyć je w osobnych pucharkach.

Tiramisu nadaje się do zamrożenia. Przykryć formę folią spożywczą, wstawić do zamrażalnika, a kiedy deser zamarznie, przełożyć do foliowej torebki. Można też zamrozić osobne porcje.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja: 461 kcal, 34 g tłuszczów (w tym 21 g NKT), 30,5 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock